

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates	le 05 Avril 2022
A Suze-la-Rousse	
Tarif T.T.C.	258,00 €uros TTC
Tarif HT	215,00 €uros HT
Durée	7 heures
Coût Heure/Stagiaire	30,71 € HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25



SAVOIR DEGUSTER LES BIERES

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Approcher la spécificité des techniques de brasserie en fonction des critères qualitatifs, des matières premières.
► Déguster les bières avec méthodes.
► Conseiller les types de bières avec la nourriture.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com

universite-du-vin.com



SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

⇨ Qu'est-ce que la bière ?

- Une brève histoire de la bière,
- La fabrication : Techniques de brassage, qualité des matières premières,
- Les grandes familles de bière.

⇨ La dégustation

- L'art du service en bouteilles…. à chaque bière son verre
- Deux critères de dégustation très codifiées, amertume et couleurs
- Quelles bières choisir…
- Conservation de la bière ?

⇨ La bière à la table : Les types de bière et leur alliance avec la nourriture.

- Au début du repas…
- Avec les viandes…
- Avec les bières et fromages
- Avec les desserts et digestifs



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94